# Geschmorte Bambussprossen mit chinesischen Pilzen
## hóngshūo zhúsun hé xiūnggū

Dies ist ein Gericht der klassisch-vegetarischen östlichen Küche, das auch zu Fisch- und Fleischgerichten gereicht werden kann.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen
20  Mu-Err-Pilze
700 g Winterbambus
500 ml Öl zum Frittieren
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 ½ EL Sojasauce dunkel
2 TL Sojasauce hell

### Vorbereitung
Die Pilze in lauwarmem Wasser einweichen, das Einweichwasser nicht wegschütten, es wird noch benötigt. Den Bambus abtropfen lassen.

### Zubereitung
Die Pilze ausdrücken (sie sollten noch feucht sein) und das Wasser beiseite stellen. Die Bambussprossen rollschneiden oder in kleine, keilförmige Stücke schneiden. Auf Küchenpapier auslegen. Den Wok zur Hälfte mit Öl füllen und auf 190° C erhitzen. Die Bambussprossen vorsichtig hineingleiten lassen und etwa 1 ½ Minuten frittieren. Mit dem Sieblöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Öl bis auf 3 EL zur Wiederverwendung in einen verschließbaren Behälter umfüllen. Den Wok stark erhitzen, die Pilze hineingeben und 1 Minute pfannenrühren. Die Bambussprossen unterheben und unter ständigem Wenden noch 1 Minute braten. Mit Salz, Zucker, den Sojasaucen und 2 EL von dem Pilzwasser würzen. Bei kleiner Hitze noch etwas köcheln, bis die Flüssigkeit eingekocht und nur noch Öl vorhanden ist. Auf einer vorgewärmten Platte heiß servieren.

© 2026 coquina.de